**[맛집] 내 마음에 점을 찍다. 입안 가득 행복한 총천연색! 딤섬 맛집 BEST 5**

(123화) 익선동 ‘홍롱롱’, 신사동 ‘딩딤1968’,  가로수길 ‘삼창교자’, 신청동 ‘딤딤섬 대구점’, 군자동 ‘빠오즈푸’

2019.10.26 00:52

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1344832&fbclid=IwAR0-w0kpaWbv1uFTEyFiyh311hnABZmA5VkLKFxfuMp6G1ukknOVVHmbW2A>

딤섬(點心)은 3000년 전부터 만들어 먹기 시작한 중국 광둥 지역의 대표 음식이다. 일반적으로 만두를 생각하기 쉬운데 사실은 식사 사이에 간소하게 먹는 음식이라는 의미를 지녔다. 딤섬이라는 단어도 ‘마음에 점을 찍다’라는 뜻이다. 우리말 중 의미가 비슷한 것을 떠올려보자면, ‘새참’이나 ‘간식’이 있다.  
  
때문에 딤섬은 육류와 채소로 이루어진 소를 넣어 만든 것 이외에도 새우 등의 해산물, 또 단팥이나 밤처럼 달콤한 앙금류를 사용하는 등 속 재료가 다양하고, 각종 중국식 롤과 닭발 요리나 에그 타르트 등의 디저트류도 포함된다. 그러나 현재는 ‘만두’ 형태의 딤섬이 많고 대중적이라 고유명사화 되어 있다고 볼 수 있다.  
  
딤섬은 크게 3가지로 분류할 수 있는데, 왕만두처럼 껍질이 두꺼운 ‘빠오(바오)(包)’, 전분으로 피를 만들어 얇고 속이 비치는 ‘자오(가우)(餃)’, 그리고 윗부분이 뚫려 있어 속이 보이는 마이(賣)가 있다. 흔히 딤섬 하면 떠오르는 아름다운 모양의 만두들은 대부분 마이에 속한다.  
  
딤섬의 속 재료로는 쇠고기, 닭고기 등의 육류와 새우, 게살 등의 해산물, 채소가 다양하게 사용되는데, 고기가 들어간 딤섬은 러우(肉·육), 새우는 샤(蝦·하), 채소는 차이(菜·채)라고 표기하므로 이름만으로도 재료를 파악할 수 있다.  
  
서울 딤섬 및 중국만두 맛집으로는 신당동 바오쯔, 방이동 서두산딤섬, 압구정 골드피쉬 딤섬퀴진, 신사동 쮸즈, 명동 딘타이펑, 어린이대공원 빠오즈푸, 익선동 홍롱롱, 청담 몽중헌, 반포 양자강, 명동 크리스탈제이드, 양재 브루스리, 가로수길 삼창교자, 가로수길 딩딤1968, 을지로 바오차이, 교대 대가향, 서촌 포담, 한남동 웨스턴차이나, 대치동 하이보, 신사동 노독일처, 한남동 쥬에, 삼청동 몽중헌 안국점, 이태원 리치몬드, 강남역 딘타이펑, 명동 딤딤섬, 이태원 쟈니덤플링, 숙대 구복만두, 연남동 하하, 연희동 편의방, 후암동 산동만두, 마포 산동만두, 은평 마마수제만두, 연희동 오향만두, 방학동 수정궁, 신촌 화상손만두, 연남동 이품분식, 압구정 산동교자관, 신천 파오파오, 가리봉 월래순교자관, 연남동 연교, 마포 여명, 경희대 봉이만두, 홍대 진만두, 연남동 홍복, 미아 대중만두, 신림 아리차이, 교대 하오차이, 서촌 취천루 등이 유명하다. 전국 딤섬 및 중국만두 맛집으로는 성남 분당 취홍, 대구 딤딤섬, 대전 연구단지 부연부, 제주시 딤섬9898, 대구 태산만두, 대구 영생덕, 부산 마가만두집, 부산 센텀시티 딤딤섬, 신발원, 홍성방, 금용, 명당만두, 인천 원보, 동인천 산동만두, 수원 연밀, 수원만두, 김천 중국만두, 의정부 신래향, 영천 삼송꾼만두 등이 유명하다. 한 입 베어 물면 입안 가득 행복한 총천역색! 내 마음을 훔친 딤섬 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 알록달록한 색감으로 시선을 끄는, 서울 익선동 ‘홍롱롱’  
  
올해 7월, 익선동에 새롭게 문을 연 ‘홍롱롱’. 연남동의 유명 중식당 ‘중화복춘 골드’ 출신 정지선 셰프가 선보이는 수준급 딤섬을 만나볼 수 있다. 고즈넉한 한옥 속에 홍등과 붉은 색감의 소품들을 곳곳에 배치하여 전통적이면서도 이국적인 분위기를 동시에 자아낸다. 대표 메뉴 ‘트러플 쇼마이’는 다진 새우살을 노란 만두피의 복주머니 모양으로 감싸 송로버섯을 올려 나온다. 입안 가득 퍼지는 송로 버섯의 향긋한 풍미를 시작으로 탱글탱글하게 씹히는 새우살의 조화가 일품이다. 이외에도 앙증맞은 개구리 모양의 ‘왕눈이 포자’와 붉은 색감이 강렬한 느낌을 주는 ‘마라 찜교자’도 즐겨 찾는다.   
  
위치: 서울 종로구 수표로28길 33-7 1층 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 트러플 쇼마이 9000원, 왕눈이 포자 7000원 ▲후기(식신 오징어몸뚱이): 익선동 투어 실패한 적이 많아서 반신반의하면서 들어간 홍롱롱. 일단 매장 분위기 자체가 예뻐서 사진 찍기에도 좋았어요. 트러플 쇼마이는 트러플 향이 진짜 팍 나서 넘 좋았고 삼색 교자는 색깔이 너무 예뻤고 커스터드 크림 들어있는 개구리 딤섬까지 다 성공적이었어요!  
  
◇ 한국에서 즐기는 홍콩 현지의 맛, 서울 신사동 ‘딩딤1968’  
  
홍콩에서 많은 사랑을 받는 딤섬 브랜드 ‘딩딤 1968’이 가로수길에 국내 1호점을 열었다. 홍콩 현지의 맛을 그대로 재현한 딤섬은 단품부터 세트 메뉴까지 다양하게 마련되어 있어 골라 먹는 재미가 쏠쏠하다. 대표 메뉴는 속이 보일 정도로 투명한 만두피 안에 큼직한 새우가 통째로 담겨있는 ‘킹 하가우’. 통통한 새우에 쫄깃쫄깃한 만두피가 어우러지며 입안 가득 풍성한 식감을 선사한다. 부드러운 빵 반죽 안에 바비큐 소스로 양념한 돼지고기로 속을 채운 ‘차씨우바오’도 인기 메뉴다. 딤섬 표면에 있는 달콤한 소보로 반죽과 달콤짭짤한 돼지고기의 이색적인 조합이 돋보인다.  
  
▲위치: 서울 강남구 강남대로160길 27 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, 일요일 11:00 – 17:00, B/T 15:00 – 17:30 ▲가격: 킹 하가우 6500원, 차씨우바오 5000원 ▲후기(식신 연영과\_재학생): 홍콩에서 여기 먹고 너무 맛있었는데 한국에서도 먹을 수 있다니 너무 행복해요! 새우를 좋아하시면 킹 하가우는 꼭 시켜야 하는 메뉴에요! 킹 하가우는 갓 나와서 뜨끈뜨끈할 때 먹어야 맛있으니 식기 전에 드시는 걸 추천합니다.   
  
◇ 이색적인 해산물이 듬뿍, 가로수길 ‘삼창교자’  
  
중국 대련 지방에서 오랜 역사를 자랑하는 해산물 교자를 전문으로 하는 ‘삼창교자’. 이곳의 정통 방식은 물만두이지만, 취향에 따라 찐만두, 군만두 등 조리 방법을 선택할 수 있는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘하이단 교자’는 성게알과 다진 고기로 만두소를 만들어 짙은 바다의 풍미와 촉촉한 육즙을 동시에 즐길 수 있다. 부드럽게 씹히는 돼지고기에 성게알이 톡톡 터지는 식감이 씹는 재미를 더해준다. 이외에도 개불을 넣어 쫀득한 식감을 살린 ‘하이창 교자’와 가리비를 통으로 넣은 ‘샨베이 교자’ 등 이색적인 해산물이 들어간 메뉴도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 강남대로156길 33 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30 ▲가격: 하이단 교자 8000원, 하이창 교자 8000원 ▲후기(식신 둘리): 만두 덕후로써, 서울 만두 맛집 여기저기 탐방 다니는데 여기는 왜 지금 알았을까요! 만두에는 해산물이 들어가면 새우 정도만 생각했는데 우니와 개불이라니 생각지도 못했는데 은근 꿀 조합이네요.. ㅎㅎㅎ  
  
◇ 홍콩 쉐프들이 선사하는 본토의 맛, 대구 신청동 ‘딤딤섬 대구점’  
  
‘딤딤섬 대구점’은 대구 신세계 백화점 9층에 자리 잡은 홍콩 딤섬 브랜드이다. 홍콩 본토의 맛을 고스란히 구현하기 위해 홍콩에서 온 전문 셰프들이 직접 딤섬을 빚는다. 대표 메뉴는 얇은 만두피를 젓가락으로 찢으면 주르륵 흘러나오는 풍성한 즙이 매력적인 ‘게살 샤오롱바오’. 촉촉한 육즙에 게 특유의 감칠맛이 은은하게 어우러지며 입맛을 한껏 돋워준다. 돼지 껍데기의 바삭한 식감을 살린 홍콩식 차슈에 흰 쌀밥을 곁들여 먹는 ‘돼지고기 차슈 덮밥’은 식사 메뉴로 인기다. 부드럽게 씹히는 돼지고기에 짭조름한 양념이 감칠맛을 더해준다.  
  
▲위치: 대구 동구 동부로 149 대구 신세계 백화점 9층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, 백화점 휴무일 참고 ▲가격: 게살 샤오롱바오 7000원, 돼지고기 차슈 덮밥 8000원 ▲후기(식신 JiBongBong): 샤오롱바오를 좋아해서 일반이랑 게살 두 가지 주문했어요. 게살은 처음 먹어봤는데 게 맛이 은근 진하게 느껴져서 좋더라구요. 그리고 가지 딤섬도 첫 도전이었는데 가지를 안 좋아하는 제 친구도 넘 맛있게 먹네요!  
  
◇ 전통 레시피로 선보이는 중국식 만두, 서울 군자동 ‘빠오즈푸’  
  
중국에서 만둣집을 운영했던 부모님의 레시피를 전수받아 전통을 이어오고 있는 ‘빠오즈푸’. 이곳은 숙성 과정을 거친 밀가루 반죽으로 만두피를 만들어 식사한 후에도 속이 편안하다. 대표 메뉴 ‘고기 빠오즈’는 잘게 다진 생고기에 대파즙과 생강, 닭고기 육수를 넣어 부드럽고 촉촉한 만두소를 자랑한다. 크기가 아담해 한입에 넣기 좋은 빠오즈는 입안 가득 풍성하게 고이는 육즙과 담백한 맛이 일품이다. 얇은 만두피 속에 푸릇푸릇한 부추를 가득 채워, 한 면만 지져내 듯 구운 ‘부추 지짐 만두’도 인기 메뉴다. 겉은 군만두의 바삭한 식감을, 속은 찐만두 같은 촉촉한 느낌을 동시에 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 광진구 광나루로 373 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 고기 빠오즈 6000원, 부추 지짐 만두 6000원 ▲후기(식신 달빛가루@@): 세종대생으로 정말 자신 있게 지인들에게 추천할 수 있는 맛집이에요! 중국식 맥주도 팔아서 빠오즈, 군만두 시켜서 같이 먹으면 느끼함도 잡아주고 꿀 조합입니다.